

## Торт Шоколадка

Добавил(а) Ольга

14.04.09 20:39 - Последнее обновление 03.02.10 07:44

---



### Продукты

- Сахар - 1 стакан, Яйцо - 3 шт.
- Майонез – 0,5 стакан
- Сгущенное молоко - 0,5 банки
- Сода - 1 ч.л. гашёная уксусом

## Торт Шоколадка

Добавил(а) Ольга

14.04.09 20:39 - Последнее обновление 03.02.10 07:44

---

- Какао - 1 ст.л., Мука - 1,5 стакана
- **КРЕМ** : Сметана - 500 г + Сахар - 1 стакан
- Грецкие орехи - 50гр
- Шоколад - 50гр



**Яйца.**

Перемешиваем сахар и яйца в замесочном блюде 3л Tupperware



**Взбиваем**

## Торт Шоколадка

Добавил(а) Ольга

14.04.09 20:39 - Последнее обновление 03.02.10 07:44

---

Хорошо взбиваем до белой массы



### Замешиваем тесто

Добавляем сгущенку - перемешиваем, добавляем майонез - перемешиваем, муку и всё хорошо пе



### Добавляем соду

Затем, добавляем соду, погашенную уксусом, и перемешиваем.

## Торт Шоколадка

Добавил(а) Ольга

14.04.09 20:39 - Последнее обновление 03.02.10 07:44

---



**Коржи**

Половину теста выливаем в форму и ставим в духовку, разогретую до 180 градусов.

Во вторую часть теста добавляем какао, перемешиваем и выпекаем.



**Выпекаем коржи.**

Коржи выпекаем в течение 20 -25 мин до золотистого цвета, в разогретой до 180 градусов духов

## Торт Шоколадка

Добавил(а) Ольга

14.04.09 20:39 - Последнее обновление 03.02.10 07:44

---



**Разрезаем коржи вдоль**

У нас получается 2 коржа, один светлый, другой шоколадный.



**Готовим крем**

Смешиваем сметану и сахар.

## Торт Шоколадка

Добавил(а) Ольга

14.04.09 20:39 - Последнее обновление 03.02.10 07:44

---



**Хорошо взбиваем.**

Кремом пропитываем каждый корж, укладывая их друг на друга. Хорошо взбитый крем удобно н



**Измельчаем орехи**

Измельчёнными орехами посыпаем каждый корж.

## Торт Шоколадка

Добавил(а) Ольга

14.04.09 20:39 - Последнее обновление 03.02.10 07:44

---



**Измельчаем шоколад**

Трем на мелкой тёрке шоколад и посыпаем готовый торт



**Приятного аппетита!**

{kunena\_discuss:16}